

Rezept

Tsatsiki-Terrine mit Tomatensalat

Ein Rezept von Tsatsiki-Terrine mit Tomatensalat, am 22.09.2023

Zutaten

1	Bio-Salatgurke		Salz
2 Blatt	weiße Gelatine	1 Bund	Dill
1	Knoblauchzehe	250 g	Magerquark
150 g	Joghurt		Pfeffer
3	Fleischtomaten	1 TL	Dijon-Senf
1 TL	Honig	2 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Das Gurkenfleisch auf der Gemüsereibe grob raspeln, leicht salzen und 30 Min. Wasser ziehen lassen.
2. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Hälfte der Spitzen fein hacken. Knoblauch schälen. Quark und Joghurt verrühren, Knoblauch dazupressen und Dill unterrühren, leicht salzen und pfeffern.
3. Eine rechteckige Form (1 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quark-Joghurt-Masse damit verrühren und erwärmen, dann zur übrigen Quark-Joghurt-Creme geben und zügig unterrühren. Die Gurkenraspel in ein Sieb geben, gut mit den Händen ausdrücken und sofort unter die Creme heben. Creme in die Form füllen und abgedeckt mindestens 5 Std. im Kühlschrank gelieren lassen.
4. Gut 30 Min. vor dem Servieren die Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, häuten und vierteln. Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Senf, Honig, Essig und Öl verrühren und mit den Tomaten mischen, 30 Min. ziehen lassen. Den übrigen Dill hacken, mit den Tomaten mischen, salzen und pfeffern. Die Terrine aus dem Kühlschrank nehmen, stürzen, die Folie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden. Mit etwas Tomatensalat anrichten.